

KOKELEKO-NOTEN.

Onlangs is in de nieuwspapieren de vraag gedaan, wat zijn de vruchten, die, onder den naam van *Kokeleko-noten*, thans zoo algemeen worden rondgevent? — Ik meen door dit veelgelezen tijdschrift het antwoord daarop met eenige bijvoegselen over de natuurlijke afdeeling, waartoe dit gewas behoort, die der *Mirtachtigen* (*Myrtaceae*), te mogen geven, omdat ik geloof, dat die zoogenoemde *noten*, of eigenlijk *zaden*, hier te lande niet algemeen bekend zijn.

Wat den naam betreft, de hierboven vermelde benaming is, geloof ik, eerst in de laatste jaren in gebruik gekomen en welligt een, eenigzins vreemd gevormd, verkleinwoord van *koko-* of *kokos-noten*, waarmede zij in kleur en hardheid, in smaak, ofschoon zij aangenamer zijn, en in geheel buitenlandschen oorsprong, eenige overeenkomst hebben. Vroeger waren zij, bepaaldelijk in Duitschland, meer bekend als *juvia-noten*, *Braziliaansche kastanjes* of *Braziliaansche noten*; gelijk zij dan ook, inzonderheid uit Brazilië, naar ons werelddeel worden overgevoerd. Het zijn de zaden van eenen prachtigen woudboom uit Zuid-Amerika, die ons in zijne gedaante en nuttig gebruik vooral door de reizen van den beroemden VON HUMBOLDT bekend geworden is.

Deze boom bereikt eene hoogte van 100 tot 120 voeten, bij eene dikte van den stam in middellijn van 2 voeten. Zijne takken staan wijd uitgespreid, van onderen bijna naakt, maar aan hunne toppen met digte bladerenbossen bedekt. Deze schikking der eenigzins lederachtige, aan de onderzijde zilverachtige en wel 2 voeten lange bladen doet de takken aan den top nederbuigen, even als de buitenste lange bladen der Palmboomen doorgaans naar buiten omgebogen zijn. Op 15jarigen ouderdom begint de boom te bloeijen met eene bleekgele bloem, meest op het einde van Maart of het begin van April, wanneer de vruchten reeds op het einde van Mei rijp zijn.

Deze vruchten zijn kogelrond, groot, soms meer dan 1 voet in middellijn, met een zeer hard, houtachtig zaadhulsel (het buitenste van de vrucht), dat wel een halve (oude) duim dik is en 15 tot 22 zeer harde zaden (de zoogenoemde *kokeleko-noten*) bevat. Deze zaden zijn scherp-driekantig aan de binnenzijde, eenigzins bolrond aan de buitenzijde en daar meer vlak, zijnde deze vlakke door uitstekende kanten begrensde. De geheele oppervlakte van het zaad is, vooral aan de buitenzijde, gerimpeld en beenhard. De zaden zitten regtop, met de scherpe kant naar binnen, aan de houtige middelspil der vrucht vastgehecht, en in deze zaden, zooals die in den handel komen, kan men, onder aan dien scherp kant, een ingedrukt lidteeken (*hilum*) zien, zijnde de plaats der aanhechting aan de middelspil. Daar zij, rijp zijnde, geheel los in het hulsel zijn, maken de vruchten, bij het afvallen, een sterk rammelend geluid.

De wetenschappelijke naam van den boom is *Bertholletia excelsa* HUMBOLDT en BONPLAND. De zaden hebben in smaak veel van amandelen en bevatten, even als deze, veel olie. Daar die olie echter door langdurige bewaring ranzig wordt, is de smaak der zeer lang bewaarde noten scherp en minder aangenaam. Doorgaans echter is hij nog goed, als zij versch hier te lande worden aangevoerd. Zij worden voor voedzaam en niet ongezonder gehouden.

De *Bertholletia* is geheel een boom der keerkringslanden en komt aan beide zijden van de evennachtslijn voor. Hij is gevonden in de bosschen aan den mond der Amazonen-rivier, in de *Cerros* van Guyana, op 3° breedte. Groote bosschen daarvan zijn te vinden aan den oever der *Rio negro* en in het zeer uitgestrekte stroomgebied van de Orinoken Amazonen-rivier en tusschengelegene oorden. Als de tijd der rijpheid dezer vruchten nadert, trekken de Indianen van de boven-Orinoko in groote menigte naar die bosschen om deze kostbare vruchten te verzamelen en als hun gewoon voedsel te huis te bewaren.

Het aangename van deze vrucht heeft aanleiding gegeven, dat velen de aanplanting daarvan in tropische luchtstreken hebben aangeraden. Zij worden dan ook in Brazilië en Guyana geteeld; doch komen niet voor op de lijst der planten, welke in de kolonie Suriname gekweekt worden (zie *Tijdschrift voor Natuurlijke Historie*, 1843, blad. 373 en

volg.); ook niet in den Katalogus der planten van Buitenzorg (Java) van 1844. Zoo zij dus in onze koloniën gekweekt worden, moeten zij daar later ingevoerd zijn. Voor eene nadere en wetenschappelijke omschrijving en afbeelding van het gewas kan men onder anderen nazien: HUMBOLDT en BONPLAND *Plantes équinoctiales* I, p. 122, tab. 36; POITEAU in *Mémoires du Muséum d'hist. nat.* XIII, p. 148, tab. 4; DECANDOLLE *Prodromus* III, p. 293; F. J. F. MEIJEN, *Grundriss der Pflanzengeographie* Berlin 1836, p. 409—411.

De *Bertholletia* behoort tot de aan de keerkringslanden en in Nieuw-Holland bijna geheel eigene natuurlijke afdeeling der *Mirt-achtigen* (*Myrtaceae*), die ons een aantal geurige en specerijachtige geneesmiddelen en kruiden verschaffen, gelijk men dit voor een deel bespeurt aan de aangename aromatieke geur der met talrijke fijne klierachtige stippen voorzien bladen, zoo als in onze gewone Mirt. Zulke aromatieke geneesmiddelen zijn de *kajepoet-olie*, afkomstig in de Oost van 2 soorten van *Melaleuca*, de gewone geurige Mirt (*Myrtus communis*), de krachtige *piment*, vruchten van *Eugenia Pimenta* DEC. en de zoogenoemde *kroon-piment* van *Myrcia pimentoides* DEC. en *Myrcia acris* DEC.; de *kruidnagel*, zijnde bloemknoppen van *Caryophyllus aromaticus* L. Voorts een groot aantal eetbare, saprijke vruchten of zaden, zooals de West- en Oostindische *guave*, zijnde vruchten van *Psidium Guava* RADDI, welke ook wel als *guava-gelei* naar Europa gebragt worden, de vruchten van *Myrtus tomentosa* AITON in het Neilgerriegebergte, in Indië, *kruisbezieboom* geheel; van *Eugenia Michelii* LAMARCK, onder den naam van *Cerisier de Cayenne* in Fransch Guyana bekend en ook op Martinique gekweekt; van *Eugenia floribunda* DEC., veel op morellen gelijkende en, als *guava berry*, om hare aangename geur op de Westindische eilanden hooggeschat, onderscheidene soorten van *Jambosa*, als *djamboe* of *jamboe* in de Oostindiën en als *rozenappel* in Suriname bekend en meer andere *Jambosa's*, *Eugenia's* enz., — van het geslacht *Eugenia* alleen noemt DECANDOLLE 191 welbekende soorten op; voorts de in de Westindiën gekweekte *potboom*, *quata-pot* van Suriname, dat is *Lecythis Ollaria* L., welke van boven met een kring, als het deksel van een doos, openspringt en een groot aantal eetbare zaden bevat; de vruchten van *Couroupita guyanensis* AUBLET, een boom van Guyana en aldaar als *abricot sauvage* bekend,

die groot en wijnachtig van smaak zijn, van *Grias cauliflora* L, op Jamaika als *anchoja-peer* bekend, die groot, eirond en zoo goed van smaak zijn, dat zij zelfs wel naar Spanje verzonden worden, eindelijk ook de *granaat* (*Punica Granatum* L.) in Noord-Afrika, Zuid-Europa enz. veel gekweekt en om zijn verfrisschend vruchtenmoes bekend; doch die door sommigen tot eene afzonderlijke natuurlijke familie, die der *Granateae*, gebragt wordt.

Ik zoude er kunnen bijvoegen de zonderlinge en fraaije soorten van *Eucalyptus* uit Nieuw-Holland, de fraaije *Metrosideros*-soorten en *Lep-tospermums* onzer tuinen en meer andere voorbeelden van planten uit de afdeeling der Mirtachtigen; doch het gezegde is reeds genoeg om ons met eenige der eigenschappen van deze zoo talrijke en fraaije als aangename en nuttige plantenfamilie bekend te maken — een van de vele bewijzen van den overgrootten rijkdom des plantenrijks in warmer landen.

v. H.
